

Утверждено
 МУП "Школа-интернат" г.о.Жигулевск
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ СО(О)Ш № 7
 Директор *А.С.Шуф*

Меню на "08" февраля 2024г
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день школ. меню (молочный белок)

рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/540	Котлеты рубленые из цыплят с соусом красным основным (мисо кур., перец, хлеб.пшенич., сухари, раст.масло, йодир, сол, томат пюре, мука пшеничная)	60/50	36,38	11,08	13,24	12,37	213,54
309	Макаронные изделия отварные с растительным маслом (макарони из пшени муки, масло растит., йодир, соль)	150	11,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кислота)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	600	74,58	20,17	19,12	97,09	644,66
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль, йод., масло раст.)	60	6,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, томат пюре, морк., лук репч., мисо кур., масло растит., укроп зеленый, йодир, соль)	200/15/1	20,24	6,83	11,73	7,81	129,29
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репч., морковь, соль, томат. пюре, масло раст., мука пшенич.)	55/50	49,43	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным (крупа гречневая, раст. масло, йодир, соль)	150	18,66	9,02	6,69	40,81	259,18
377	Чай фруктовый (ассорти) (пшенич) с/м, смородина с/м, сахар, чай черный)	200	6,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	776	104,43	26,35	33,29	87,76	722,01
	Всего:	1376	179,01	46,52	52,41	184,85	1 366,67

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____

Р.В.Амвала И.А.

Утверждаю

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск

Директор С.А. Кустова

Согласовано

ГБОУ СО(О)ОШ № 4 ш.п.

Директор

Меню на "08" февраля 2024г

Возрастная категория с 7 до 11 лет

4 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшен. хлеб, молоко 2,5%, пшен. сухари, раст.масло, йодир.сол.сметана 15%, томат пюре, мука пшеничная)	60/30	37,38	10,75	12,47	10,96	199,61
309	Макаронные изделия отварные (макарон. из пшен. муки, слив.масло 72%, йодир.соль)	150	10,00	5,80	5,01	37,05	216,72
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. консл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	20/20	3,20	2,89	0,47	17,91	87,60
	Итого:	580	74,58	19,84	18,35	95,68	630,73
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель, морковь, лук репчатый, соленый огурец, соль йод., масло раст.)	60	6,00	0,88	3,15	5,90	55,98
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат пюре, морк., лук репч., мясо кур., масло растит., сметана 15%, укроп, петруш., йодир.сол.)	200/15/10/1	19,24	6,83	11,73	7,81	129,29
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, масло растительное, мука)	55/50	40,09	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл. масло, йодир. соль)	150	13,00	9,02	6,69	40,81	259,18
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м, смородина с/м, сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	891	104,43	26,75	33,69	97,56	769,01
	Всего:	1471	179,01	46,59	52,04	193,24	1 399,74

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

И.В.Семашкина И.И.

МУП "Школьное питание" г.о. Жигулевск
 Директор С.А.Кустова

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 7
 Директор *Машин*

Меню на "08" февраля 2024г
 Возрастная категория с 12 лет и старше

4 день цикл. меню(аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
295/331	Котлеты рубленые из цыплят с соусом сметанным с томатом (мясо кур., пшени. хлеб, молоко 2,5 %, пшени. сахар, раст.масло, водир.сол,сметана 15%,томат.пюре,мука пшеничная))	60/30	38,80	10,75	12,47	10,96	199,61
204	Макаронные изделия отварные с сыром (макаронны из пшени.муки, слив.масло 72%, водир.соль,сыр)	150/10	23,20	8,12	8,01	37,05	253,49
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль водир.)	30/25	4,60	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	605	90,60	23,32	21,54	102,41	700,80
Обед							
37	Салат картофельный с соленым огурцом (картофель,морковь,лук репчатый,соленый огурец,соль,бид.,масло раст.)	80	8,00	1,17	4,20	7,87	74,64
88	Щи из свежей капусты и картофеля на бульоне из мяса цыплят, со сметаной, зеленью (б/к капуста, томат.пюре, морк., лук репч.,мясо кур.,масло растит., сметана 15%, укроп зелень, водир. соль)	250/15/10/1	23,30	7,47	13,6	9,69	147,43
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс.изделия, лук репчатый,морковь,соль,томатное пюре,мяло растительное, мука)	55/50	40,90	5,72	11,06	0,44	124,30
302	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, сл.масло, водир. соль)	170	15,00	10,22	7,58	46,25	293,74
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	12,00	0,40	0,40	9,80	47,00
342	Напиток фруктовый (ассорти) (вишня с/м,смородина с/м,сахар)	200	10,00	0,15	0,05	10,38	42,86
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	Итого:	981	113,30	28,88	37,50	106,85	840,37
	Всего:	1586	203,90	52,20	59,04	209,26	1 541,17

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством _____ / _____